

Valamennyi, pék szakképzést folytató iskola Igazgatójának

Székhelyén

Tisztelt Igazgató Asszony/Úr!

A Földművelésügyi Minisztérium felhívása alapján a 2014/2015. tanévben

a PÉK SZAKMA KIVÁLÓ TANULÓJA VERSENY-t

a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara szervezésében a **Westsik Vilmos Élelmiszeripari Szakképző Iskolában** rendezzük meg (4400 Nyíregyháza, Semmelweis u. 15.).

A verseny időpontja:	2015. március 03-06.	
Nevezési határidő:	<u>2015. február 20.</u>	
Az intézet igazgatója:	Dr. Rubi Ferenc	Tel: 42/433-425
Ügyintéző:	Bárdos Erzsébet	Tel: 30/952-3719
Versenyfelelős:	Bereczkiné Kardeván Kinga	Tel: 0630/823-3302

A versenyen való részvétel feltételei:

Az OKJ 33 541 04 0000 00 00 Pék szakma csak azon végzős tanulói vehetnek részt, akik:

- legalább közepes tanulmányi eredményt értek el,
- fegyelmi büntetésük és igazolatlan hiányzásuk nem volt,
- önhibájukból balesetet nem okoztak,
- a nevezési díjat részükre, a rendező iskola számlájára befizette.

A nevezhető versenyzők száma:

Az érdekelt iskolák az 1. számú mellékletnek megfelelően nevezhetnek versenyzőt.

Amennyiben a nevezett versenyző indítása akadályba ütközik, tartalék versenyző utazhat a verseny helyszínére, kitöltött nevezési lappal.

A Földművelésügyi Minisztérium felhívása alapján ezúton hozom az érdekelt iskolák tudomására, hogy a verseny döntőjében részt vevő tanulók számának megfelelően a küldő iskola, nevezési díjat fizet. **A nevezési díj:** 6000 Ft/versenyző

A nevezési díjat, az országos döntőt rendező iskola részére, az alábbi számlaszámra kell befizetni:

Bankszámlaszám: 10044001-00334033

A Közlemény rovatban a „Pék SZKTV” megjegyzés kerüljön feltüntetésre. Az átutalásról szóló igazolást a versenyre érkező tanuló, illetve kísérője a jelentkezéskor köteles bemutatni a versenyfelelősnek, vagy a rendező iskola megbízottjának.

A versenyre a tanulók hozzanak magukkal:

- személyi igazolványt, diákigazolvány, TAJ kártyát, adó kártyát,
- íróeszközt (kék színű toll),
- zsebszámológépet,
- egyéni felszerelést (jelzés nélküli munkaruhát, cipőt),
- a laboratóriumi feladat elvégzéséhez köpenyt,
- OM azonosító számot.

Kérem Igazgató Asszonyt/Urát, hogy a csatolt **nevezési lapot** tanulónként hitelesítve, valamint a kísérők és a versenyzők étkezési és szállásigényét, érkezési idejét tartalmazó **igénybejelentő lapot** kitöltve, legkésőbb **2015. február 20-ig a versenyt rendező iskola** részére szíveskedjék megküldeni.

Az igényelt szolgáltatások térítési díja, számla ellenében előre átutalással történik.

Az igényelt szállás és étkezés lemondására csak írásban (faxon vagy postai levélben) 2015. február 23-ig van lehetőség. Ezután az igénylés visszamondását nem tudjuk elfogadni, a megigényelt tételek leszámításra kerülnek.

A versenyzők és a kísérők részére kollégiumi elhelyezést tudunk biztosítani.

A verseny moduljai:

Írásbeli összes időtartama: 180 perc

Modul száma

Modul megnevezése

0510-06

Technológiai / termelési számítások elvégzése

0534-06

A sütés elméleti alapjainak, folyamatainak, feltételeinek, a sütési eljárások és a sütőkemencék ismertetése, bemutatása

Gyakorlati összes időtartama: 540 perc

Modul száma	Modul megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése (három különböző típusú termék csomagolása, tárolása, a keletkező hulladékok szakszerű kezelése)
0511-06	Mérések, dokumentálás
0532-06	Tésztafeldolgozás
0534-06	Sütés (különböző termékcsoporthoz tartozó termékek gyártása)
3136-10	Tésztakészítés

Szóbeli modulok

Modul száma	Modul megnevezése
0511-06	Gazdálkodási, vállalkozási, kereskedelmi és marketing alapismeretek
0533-06	A készítés módszereinek, feltételeinek, folyamatainak, a készítés eszközeinek bemutatása, ismertetése

A versennyel kapcsolatos fontos információk!

A versenyzők részére a dagasztástól számítva 4 óra áll rendelkezésre a termék kisütéséhez.

A 4 óra leteltével a munkát a bizottság leállítja!!!

Minden versenyző az általa kiszámolt anyagnormából készíti el a termékeket.

Laboratóriumi feladat az alábbiak közül kerül kiválasztásra:

- **sütőipari termék érzékszervi pontozásos bírálata és minősítése**
- **liszt savfokának meghatározása**
- **késztermék térfogatának meghatározása**
- **liszt színvizsgálata**

A laboratóriumi feladathoz köpenyt a versenyzők hozzanak magukkal!

A készítendő versenyfeladat termékei a mellékelt listán szereplő termékekből lesznek kiválasztva.

Sütőipari termék készítése az alábbi termékcsoporthoz lehetséges:

- **dúsított tésztából készült péksütemények**
- **tejes tésztából készült péksütemények**
- **leveles tésztából készült finom pékáruk**

A termék előállítás folyamán kizárólag a rendező iskola által biztosított alap-, segéd- és járulékos anyagait használhatják fel a versenyzők!

A szóbeli vizsga az VM által jóváhagyott tételsorok alapján történik. Időtartam: 20 perc felkészülés, 5-5 perc fejelet modulonként.

A 0509-06 A munkakezdés feladatai gyakorlati modulhoz egy tesztlap kitöltése is kapcsolódik.

A verseny gyakorlati helyszíne előzetes egyeztetés után megtekinthető 2015. február 16 –tól 19-ig 9.00 -14.00 óra között.

A gyakorlat helyszíne: VELA Pékség címe: 4400 Nyíregyháza, Pazonyi u. 33. (Volvo autószalon udvarán).

Kapcsolattartó: **Konrát Róbert** üzemvezető, telefonszám 70/451-4121

Az esetlegesen felmerülő kérdésekben a versenyfelelős, illetve a rendező intézmény közvetlenül ad tájékoztatást.

Akik a szakképesítés vizsgarészéhez rendelt szakmai követelménymodul vizsgafeladatait teljesítették és a szakmai követelménymodul versenyrészen megszerezhető pontok 71%-át megszerezték, jeles osztályzatot kapnak és az adott versenyrésznek megfelelő követelménymodul letétele alól mentesülnek a 20/2007. (V.21.) SzMM rendelet 5.§ (5) bekezdése alapján.

A rendezvény szervezői és támogatói nevében tisztelettel meghívjuk Önöket és várjuk jelentkezésüket a megadott címen.

Budapest, 2015. február 02.

Üdvözlettel:



Pataki Tamás
szakképzési igazgató